

Vinos
DOPFF & IRIGN
ALSACE

José Aldao
SOCIEDAD ANONIMA



Av. Gral. Rondeau 2389 · Tel.: 94 32 61 - 94 32 96

HUGO GARCIA ROBLES

El Universo del Vino

Ciclo de charlas



JOSE ALDAO S.A.

José Aldao
SOCIEDAD ANONIMA



Av. Gral. Rondeau 2389 · Tel.: 94 32 61 - 94 32 96

HUGO GARCIA ROBLES

El Universo del Vino

Ciclo de charlas



JOSE ALDAO S.A.



Hugo García Robles,
86

Hugo García Robles (Montevideo, 1931) ha estado vinculado a la crítica literaria, musical (alumno de Lauro Ayestarán), plástica y, desde hace 10 años, gastronómica. Esta última vocación se inició y desarrolló en Caracas, en la prensa diaria y en la revista "La Casa de Lúculo", primera de este tema en la historia de Venezuela, que fundara bajo el seudónimo de Sebastián Elcano.

A partir de 1990, a su regreso al Uruguay, reinició su actividad crítica por los medios de prensa. Tiene a su cargo la página gastronómica sabatina de "El País" y el suplemento mensual "El País Gastronómico de Sebastián Elcano", junto con otras contribuciones en "Arte & Diseño" y en el propio diario.

En la radio Nuevo Tiempo desarrolla en tres instancias semanales temas de gastronomía y cultura en las áreas de literatura, música y plástica.

En 1993 su libro "El recetario de la memoria" ganó el segundo premio de narrativa del Ministerio de Educación y Cultura.

HUGO GARCIA ROBLES El Universo del Vino



A DVERTENCIA

la radio es un instrumento formidable de comunicación que permite matices propios en el ejercicio de su manera. Desde diciembre de 1994 a febrero de 1995, en Radio Nuevo Tiempo desarrollamos una serie de breves intervenciones que titulamos, ambiciosamente, *El universo del vino*. De aquella galaxia, que corresponde a la más noble de las bebidas creadas por el hombre no se alcanzó a tocar, siquiera, un escaso número de astros. Queda todo por decir. Ahora aquellas charlas brevísimas se convierten en un impreso. Para mejorar la corta sustancia de la forzosa brevedad de la radio, retocamos lo dicho y agregamos algunos datos e imágenes ilustrativas. Nada impide que este folleto crezca con una segunda entrega. El vino es un tema inagotable y siempre se deberá volver sobre él. Es poco probable que la copa merezca estar vacía indefinidamente. Con ella mediada, la levantamos diciendo ¡salud!

Sebastián Elcano



LAS COPAS

Así como cada región tiene su botella de vino típica, otro tanto sucede con la copa. El vidrio de la botella o el cristal destinado a contener el número de sorbos de una degustación, adopta una forma determinada.

También conviene aclarar aquí que las copas responden con su forma a las exigencias de una mejor cata. Los sentidos que intervienen en el momento de beber con la atención debida un vino, piden que la copa sea -según el vino- alta y estrecha para contemplar la columna de burbujas si se trata de un Champagne, pequeña y ligeramente cerrada para un Jerez o un Oporto que entregan su intenso aroma, y así en cada caso. Pero existe un pequeño número de reglas o condiciones que deben respetar todas las copas, cualquiera sea el tipo de vino que pretenden contener. Esas normas son:

Primero: Cristal o vidrio transparente, sin color ni tallas complicadas que impidan una limpia visión del color del vino.

Segundo: La copa debe ser fina con preferencia sobre la de espesor grueso.

Tercero: Conviene que su pie tenga la forma capaz de ser sostenida por la base, alejando así la mano del degustador del borde que contiene el vino. Al oler, se detectarán solo los aromas del vino. La mano estará lejos con sus aromas propios.

Cuarto: El tamaño debe ser de 100 a 120 cl. o lo que es lo mismo de una séptima parte de la botella habitual de 3/4 litro.

LAS BOTELLAS

El vidrio se ha convertido en un gran amigo del vino. No el único, porque una buena parte de su vida lo pasa contenido en envases de otro material. Así, según los tipos y calidades, el acero inoxidable y la madera son utilizados en distintas etapas de la elaboración de un mismo vino o en vinos distintos que eligen la madera en lugar del acero.

A lo largo y a lo ancho del mundo la forma de la botella se ha ido identificando con la región y el vino producido en ella. Así se hacen fácilmente reconocibles las botellas de Champagne, de Bordeaux, de Bourgogne o de Alsace.

Aunque cada una de esas botellas tienen razones para su propio perfil, todas son igualmente buenas y aptas. Pero sería erróneo creer que ese perfil exterior responde al azar. Conviene recordar, por ejemplo, que en una botella de Champagne se encierran hasta 6 atmósferas de presión. De allí la curvatura pronunciada que, como una bóveda, se observa en su base, contribuyendo con su aerodinamia a resistir mejor la presión mencionada.



D EGUSTAR UN VINO

Para obtener de un vino todo el placer posible es necesario beberlo con atención, dirigiendo sobre cada sorbo nuestro sistema sensorial. En la degustación se distinguen tres etapas que son la fase visual, la fase olfativa y la fase gustativa.

En la fase visual, la mirada nos revela que el tercio de copa de vino que hemos servido tiene determinado color, se mueve con una cierta densidad, posee reflejos de cierto matiz.

En la fase olfativa, la copa se acerca a la nariz o colocamos, sin pudor, la nariz bien cerca del borde de la copa. Los aromas que captamos nos dicen si se trata de flores, de frutos. Moviendo la copa para que el vino desprenda todavía más íntimamente sus perfumes, detectamos una gama distinta de notas. Aparecerán -si las hay- notas especiadas, vainilla, clavo, tabaco o bien de piel, de cuero, de regaliz.

Finalmente, la fase gustativa: un sorbo que debe ser lo suficientemente grande para que pueda sentirse en plenitud y lo suficientemente corto para poderlo pasear por toda la boca. Las papilas de la lengua detectan los cuatro sabores: dulce, salado, amargo, ácido. La parte central de la lengua, que no tiene papilas gustativas, registra la aspereza de los taninos, en una sensación que es táctil.

El esquema que sigue sirve para mostrar los pasos básicos de la degustación.



‘Les plaisirs du Vin’

L AS DENOMINACIONES DE ORIGEN

En la historia del vino existen tramos distintos, etapas que responden a características particulares. No es cierto que el vino famoso hoy en día, dueño de una calidad reconocida, la haya tenido en esos términos desde su nacimiento.

En realidad, los gustos de la gente y el conocimiento en la elaboración de los caldos se han modificado con el paso de los siglos.

Un Burdeos de hoy no es el mismo de los tiempos de Leonor de Aquitania, cuando la flota inglesa llegaba a buscarlo dos veces por año. Burdeos era entonces propiedad de la corona británica gracias al enlace de la citada Leonor con la casa reinante de los Plantagenet.

Burdeos en Inglaterra

El Burdeos era llamado por su color claret wine. Denominación que todavía se emplea en Inglaterra. Una copa de claret wine no es un clarete: es, específicamente, Burdeos. Y así lo llama en su novela ‘Ulises’ el autor James Joyce. Alguna traducción castellana de la obra maestra se equivoca cuando pone ‘clarete’, en lugar de vino de la Gironde.

Los vinos griegos, romanos, los caldos de origen europeo más reciente, se transforman al gusto actual aproximadamente a partir del siglo XVIII. La sabiduría del maestro de cava, dueño del oficio que permite cortes, crianza y otros procedimientos de elaboración, se impuso y abrió el camino hacia el concepto actual de vinos finos.

A la hora de elegir una botella de vino la primera recomendación que es preciso atender es la de leer cuidadosamente la etiqueta. Cada una de las grandes regiones en las cuales se dividen los viñedos de Francia, España, Italia, Portugal, Alemania y otros países productores, tiene un código que permite reconocer los datos básicos del vino contenido bajo esa etiqueta.

Es verdad que no todas se leen del mismo modo, porque cada región y cada país tiene su propia manera de establecer los datos requeridos. Pero aún en aquellos casos donde la denominación de origen es un tanto elemental o no exista, mucho provecho se saca de la lectura de la etiqueta.

Clasificar el vino

En el caso de Francia, que posee una ley de denominación de origen controlada por un instituto oficial especializado, cada una de las regiones que comprenden la totalidad del viñedo galo se expresa de manera clara.

Desde el *vino de mesa* (vin de table), pasando a la categoría *Delimitados Vinos de calidad superior* (vins delimités de qualité supérieure, V.D.Q.S.) y por último, siempre en sentido ascendente, la de *Vino de Denominación de Origen Controlada* (appellation d'origine contrôlée).

Sin embargo, la maravillosa condición del vino es tal que no existen dos botellas iguales o una constancia de calidad infalible. Esas determinaciones de la etiqueta sirven para garantizar al consumidor la procedencia y de allí las características de un vino. Pero nada impide que un vino de la categoría V.D.Q.S. supere uno calificado por encima, con denominación de origen controlada. Por esta razón el célebre Curnosky, Príncipe de los Gastrónomos franceses, decía que no hay buenos o malos vinos sino buenas o malas botellas.



L OS VINOS DE LOS MONJES



Es preciso no perder de vista que los monjes y religiosos cumplieron una gran tarea en la difusión y explotación de la uva, conjuntamente con la elaboración del vino.

Esto, que es cierto en los tiempos medievales, cuando Europa hace el tránsito desde la caída del Imperio Romano hacia el período feudal, no lo es menos referido a las tierras de América.

Hoy que los viñedos californianos son una realidad que resplandece en el mercado de los vinos mundiales, conviene recordar que fueron padres jesuitas los que desarrollaron, en el marco de la colonización española, el cultivo de la vid. Jesuitas fueron los que llevaron la viña a México y a la Baja California. Esa dispersión fue todavía incrementada por sus sucesores, los franciscanos, que plantaron viñas en lo que hoy constituye, precisamente, el estado de California en el seno de los Estados Unidos.

Misionero en California

Fray Junípero Serra, un franciscano de origen catalán, estableció una misión en San Diego en 1769. No es disparatado afirmar que los plantíos de vid del Padre Serra hicieron palpable, muy tempranamente, que California era una tierra especialmente apta para la vid. Quedan todavía testimonios de aquellos tiempos del siglo XVIII. Crecen vides descendientes de las originales y se conservan prensas de la primera gran bodega que funcionó cerca de Los Angeles, en la misión de San Gabriel.

Aun en aquellos casos en los cuales la uva lograda no era de gran calidad, como sucedió con la criolla de Perú, de todas formas hubo una aportación fundamental para la economía de los tiempos recientes. El Pisco peruano se obtiene de esa uva, destilando vinos de no

gran calidad para ser bebidos, tal como sucede con los caldos que originan, por el mismo camino, el Cognac o el Armagnac franceses.

Si contemplamos el mapa de la obra misionera en América veremos que el desarrollo de la viña en los territorios de los actuales Chile, Argentina y Uruguay fue el preámbulo de los excelentes vinos que se elaboran hoy en los citados países.

Dom Perignon

El aporte religioso no fue menos capital en suelo europeo. Así sucede en la región de Champagne, donde el destino del famoso espumante natural está ligado a la obra de un monje benedictino llamado Dom Perignon. En su homenaje, un famoso Champagne de la bodega Moët et Chandon lleva su nombre. Dom Perignon, en el siglo XVII, hace del problema de la fermentación secundaria en los vinos de la región, una virtud. Para lograr que el envase contenga la presión de las burbujas, el monje debe descubrir los secretos de una botella capaz de soportar las 5 o 6 atmósferas de presión, desarrollar un cierre que revoluciona la técnica y que consiste en el corcho como tapón.

La suma de estos esfuerzos y una cuidada técnica en los pasos de la elaboración del Champagne es lo que se llama método Champenois, método de Champagne, precisamente. Cuenta la anécdota que el bueno de Dom Perignon ante la primera copa de espuma desbordante, llamó a los otros monjes, exclamando, entusiasmado, "Vengan hermanos, pronto, estoy bebiendo estrellas". El vino, tan íntimamente ligado a la religión cristiana, gracias al sacramento de la Eucaristía y al ritual de la misa, se abría camino hacia la mesa diaria de creyentes y no creyentes.



L A HISTORIA EN UNA COPA

No existe casi documento, vinculado a numerosas civilizaciones, que no contenga una referencia cierta de la presencia del vino en la vida del hombre. Tan lejos como las tabletas de arcilla de escritura cuneiforme babilónicas o los papiros egipcios, hasta allí llega la memoria del vino.

En Egipto, el empleo del vino como una bebida ritual en los servicios fúnebres de los reyes, se remonta al año 3000 A. de C.

Disponemos de datos que permiten afirmar que una de las cepas que mejor se conocía en los tiempos de los faraones era la llamada *Kankomiet*. Se sabe que era cultivado en los viñedos de Ramsés II quien reinó entre los años 1198 a 1167 A. de C.

Egipto; denominación de origen

Este interés de los remotos egipcios por el vino incluye algunos datos interesantes y definitivos. Por ejemplo, se podría afirmar que las primeras tentativas de etiquetado se deben precisamente a los habitantes del valle del Nilo. Alguna etiqueta proclamaba datos como el siguiente: *en el año 30, los buenos vinos del bien regado terreno del templo de Ramsés II en Per-Amón. Bodeguero: Tutmés*. Resulta emocionante este testimonio que demuestra cuán remoto es el antepasado de los maestros de cava y bodegueros que, en la actualidad, entregan su sabiduría y trabajo a la elaboración del vino.

Para la tradición cristiana, las citas del vino en la Biblia pasan de varios centenares. Pero este hecho era cierto también en la civilización griega. Una de las aportaciones helenas a la técnica de la elaboración del vino fue el desarrollo del envase y su conservación.

Mejoraron las ánforas, incorporaron al vino sustancias como la resina y especies, recursos que luego han sido sustituidos por otros pero que señalan una preocupación por la técnica de preservar el vino a través del tiempo. Por

ello, todavía hoy, el vino de *retsina*, o resina se elabora en Grecia, donde es muy popular. Si hubiera que mostrar la importancia y la difusión del vino entre los griegos de la época clásica bastaría recordar los poemas homéricos. En "*La Odisea*", Ulises derrota al gigante Polifemo embriagándolo con una bota de vino tinto. La borrachera del monstruo permite a los prisioneros comandados por el héroe escapar de la caverna donde estaban atrapados. Por otra parte, la figura de Dionisos, el dios que se vincula al vino en la mitología, era mucho más que el prototipo de un bebedor. Encarnaba uno de los polos que condensaba valores psicológicos del alma humana. Dionisos y lo dionisiaco expresaban la exaltación, el impulso subconsciente y oscuro. Mientras que Apolo y lo apolíneo designaban el orden de la razón y la luz meditativa.

El aporte etrusco

El traslado de la vid de Grecia a Roma se debe posiblemente a los Etruscos, el formidable pueblo de poco conocidos orígenes que llevó los racimos a Europa, posiblemente desde Asia Menor. Antes que Roma hiciera suyo el gusto por el vino y lo cantaran los poetas desde Ausonio a Virgilio, Juvenal y otros, los etruscos ya habían derramado mosto.

Cuando Julio César conquista las Galias, los romanos encuentran los toneles de madera que los galos empleaban para elaborar la cerveza. Allí se produciría el revolucionario encuentro de la madera y el vino. Pronto quedarían lejos las ánforas de greda: el roble y la encina contendrían a los vinos, sin pausa, desde entonces hasta hoy.



EL UNIVERSO DEL VINO

TODOS LOS COLORES, AROMAS Y SABORES

Decir que el vino es un capítulo fundamental de la cultura resulta, a esta altura, una verdad demasiado sabida. Pero nunca está de más recordarla, aun a riesgo de incurrir en reiteración. En las culturas más remotas del mundo occidental aparece el cultivo de la vid y su producto elaborado como bebida. Así es en el caso de Egipto, Grecia y Roma, tres pilares de nuestro pasado al cual se suma, con todo su peso, el de la cultura hebrea. En la Biblia la presencia del vino es un dato tan constante que bastaría recordar al bueno de Noé para certificarla sin lugar a dudas. Vamos a hablar del Vino.

Y el tema tiene la suficiente amplitud para dedicarle buen tiempo y reflexión. Si empleáramos un bien administrado esfuerzo en pensar qué bebida ofrece la gama de posibilidades que permite el vino, nos encontraríamos en un grave aprieto. Ninguna otra puede ser tan variada.

El arcoiris del vino

El vino, juzgado solamente por su color, se suele dividir en blanco, rosado y tinto, a veces con la indicación del clarete como una nota de color más. En realidad, el color del vino es una progresión de tonos que no se puede reducir a esas clasificaciones, que son prácticas, pero que no agotan la realidad. Una copa del mismo vino, cambia con su edad. En la copa lo veremos, cuando es un tinto joven, con un rojo violáceo vivo y brillante, quizá con reflejos lilas. Si el vino ha crecido en edad, la botella abierta un par de años más tarde, mostrará un tono menos rojo y más cercano a los matices del ladrillo y del ocre; tendrá, como dicen los catadores españoles, notas de color teja, expresión que es muy clara porque en efecto el barro de las tejas se acerca mucho al color de un tinto que ha dejado de ser joven.

Por el contrario, el oro pálido y a veces verdoso, alimonado, de un vino blanco joven, tomará con la edad matices cada vez más cercanos al oro y, a veces, al tono ambarino. Sin embargo, muchos vinos nacen ya con un oro estupendo que se puede admirar en un Sauternes o en un Barsac, grandes vinos licorosos de Burdeos.

La columna de burbujas

Por otra parte, un vino puede ser tranquilo, es decir, no contener ninguna burbuja ni rastro siquiera de gas carbónico. Si esa burbuja mínima y casi sutilmente presente se hace notar estamos ante un vino *perlant*. Si la burbuja carbónica es un poco más intensa, tenemos un vino *petillant* según la terminología francesa, *frizzante* para los italianos y, para los españoles, estaremos ante un *vino de aguja*. Designación ésta que alude a la sensación de picor que instala el anhídrido carbónico en las papilas de la lengua. En efecto, pican. Finalmente, si las burbujas suben, como una columna constante y majestuosa, desde el fondo de la copa tulipa, estaremos ante un Champagne o un vino espumante de gasificación natural, que constituye el otro polo del vino tranquilo. Decididamente, no existe un competidor del vino.

Y apenas acercamos la nariz al borde de la copa, el universo de aromas puede desconcertar a quien pretenda agotarlo en pocas experiencias. Todos los frutos y todas las flores compiten en el aroma de los vinos. Más de una sensación olfativa se suma a otra en vinos complejos, de nariz rica. Notas de cuero, tabaco, minerales.

A esta altura, podemos imaginar ya cuanto nos aguarda al poner un sorbo de vino en la boca. La panoplia de sabores convertirá cada vino en una experiencia nueva, nunca repetida.

A esta aventura hecha de colores, aromas y sabores los invitamos, con una copa en la mano y diciendo ¡salud!

L A CLASIFICACION DE LOS CALDOS FRANCESES

La idea de calificar y clasificar los vinos es muy antigua. Sería erróneo suponer que es reciente, porque las clasificaciones actualmente vigentes provienen, en el mejor de los casos, del siglo pasado. En realidad, existen antecedentes mucho más remotos que pueden mencionarse en la historia de las denominaciones de origen.

En la cultura egipcia, por ejemplo, sabemos que el Faraón Pepi II, que reinó en Menfis hacia el año 3500 a. de C., manejó ya una carta de vinos con indicaciones muy precisas. No solamente disponía de vino blanco y vino tinto, sino que la carta reconocía tres orígenes: vino del Delta, vino de Peluse o Abaris, vino de Letopolis o Sokmit.

No es exagerado considerar estas tres denominaciones como verdaderas denominaciones de origen controladas. Otro tanto sucede cuando se lee la Biblia y aparecen referencias al vino de los hebreos. Los caldos de Angadi y de Baal-Hammon son venerables referencias, que, por cierto, como el vino del Monte Carmelo, los vitivinicultores israelitas actuales han retomado.

La primera clasificación francesa

En el pasado griego, los vinos de Samos, de Creta, de Thasos reinaban con un prestigio que los romanos aceptaron y consumieron, sin dejar de producir sus propios vinos. El comandante Cousteau ha encontrado hundido en el fondo del Mediterráneo ánforas de vino que llevaban el sello de un bodeguero de Pompeya.

El vino francés que lleva el timbre de honor de haber desarrollado su primera clasificación, en 1855, el Burdeos, lo hizo gracias a un proceso de siglos. La fama y el prestigio de los vino de determinadas regiones eran ya conocidos por los

aficionados en el Renacimiento. A pesar que el vino francés era estimado en tiempos galoromanos, fueron las órdenes monásticas del Medioevo las responsables de su desarrollo. Así creció la reputación de los vinos de Clos Vougeot, del Loire, de Saint Purçain, del Chateauneuf-du-Pape. En el siglo XIII asomó la fama de Borgoña y Champagne, mientras hizo falta un siglo más, hasta el siglo XVIII, para que Burdeos fuera estimado dentro de Francia. Hasta ese momento había deleitado los paladares ingleses.

Rigurosa pero no legal

La clasificación más antigua de que dispone Francia y sin duda de las primeras del mundo moderno es la que se consagró en 1855, en Burdeos. No fue una clasificación legal, pero tiene todo el prestigio de su rigor, originada en el conocimiento de los vinos de la región. Se reconoce en el barón Le Roy Boiseaumarié, propietario de un gran viñedo en Chateauneuf-du-Pape, el padre de la legislación francesa vigente. En 1924 el barón batalló por la calidad del vino defendida por controles de esa calidad. Hubo etapas en esa batalla y las fechas de diversos años como 1905, 1919, 1927, 1935 y 1949, y son hitos que permiten al consumidor reconocer, con certeza, de qué vino se trata, estampado en la etiqueta, con respaldo legal cierto y confiable.



ALSACE: UNA DENOMINACION ATIPICA

De todos los viñedos de Francia, el de *Alsacia* es uno de los más antiguos. Tanto que algunos historiadores sostienen que la viña no fue llevada por los romanos sino que existía como autóctona en la región. Se trataría de un vidueño de la era secundaria que se transformaría a la especie *vitis vinífera*, la uva europea actual, a lo largo de la era Terciaria.

Los Romanos aportaron, sin ninguna duda, los instrumentos y utensilios de la vitivinicultura. Los toneles, en cambio, son una herencia gala que, bajo el poder del Emperador Marco Aurelio, en el segundo siglo de nuestra era comenzaron a sustituir las ánforas grecorromanas.

Alternativas de un viñedo

Hacia el año 1400 el vino de Alsacia era de los más reputados. Se pagaba muy bien, no era barato, tanto los tipos blancos como los tintos. Hubo un periodo de decadencia que se extendió por siglos y que desplazó al vino alsaciano de este sitio de preferencia. Pero, después de la Primera Guerra Mundial, la situación se ha revertido. El vino alsaciano goza de un prestigio recuperado.

Una de las razones que distingue el vino de Alsacia entre los restantes de Francia es su vocación de sencillez en la elaboración porque, en el concepto regional, el vino debe ser hecho *por la mano de Dios*. La frase indica que la intervención humana está reducida a su mínima expresión, de allí la sencillez de los procedimientos de vinificación. También la resultante de extrema frescura y juventud que adorna los caldos de la región.

La Hermandad de San Esteban, que ya existía antes de 1400, es una de las más antiguas de Francia en el rubro de los aficionados al vino. En su cava existe un lote de botellas venerables que son catadas para verificar su



conservación. En 1963 se reconocía a un Riesling de 1834 mantenerse con su aroma y restantes virtudes sin deterioro.

En general, por supuesto es preferible beberlos antes, en un plazo que no debería exceder los 8 años, entre otras razones porque están en perfectas condiciones a los pocos meses de ser embotellados.

La clasificación alsaciana

La clasificación de los vinos de Alsacia se reconoce por que agrupa los diferentes tipos bajo la denominación de *origen Alsace*. La etiqueta agrega otra precisión que corresponde a la cepa con la cual el vino es elaborado. Por lo tanto, los vinos de Alsacia, en su inmensa mayoría son varietales. Sus tipos son Riesling, Sylvaner, Gewürztraminer, Muscat, Tokay d'Alsace o Pinot Gris.

Cada uno de estos vidueños origina un vino de características propias. Los citados son todos blancos, cada uno con rasgos diferenciales dentro de una gama tipificada por las notas frutales que ponen en la nariz y en la boca del degustador reminiscencias de cítricos, miel, naranja china y lyche.

La flexible utilización de estos vinos en una comida, permite una interesantísima serie de posibilidades. Son estupendos como aperitivos, como acompañantes de frutos del mar o en contrapunto con los quesos y los postres. Vale la pena detenerse a considerar en detalle esta relación que Alsacia permite con diferentes bocados.



L AS BODEGAS ALSACIANAS

A pesar que a ambos márgenes del Rhin se ubican viñedos, el lado francés ofrece características que reflejan el estilo y conocimiento de la vitivinicultura gala. Alsacia fue, efectivamente, alemana y solamente a partir de la primera guerra mundial, cuando el propio río es la frontera, se integra a Francia.

Ello origina diferencias con los vinos de fuente germana que se producen del otro lado del Rhin. El vino alemán posee un equilibrio particular entre la acidez y el dulzor de la fruta residual. Contiene relativamente poco alcohol, son vinos de graduación débil, lo cual aumenta la importancia del equilibrio indicado.

En Alsacia, por el contrario, se recurre a la incorporación de azúcar antes de la fermentación, procedimiento que se llama chaptalización, para incrementar el tenor alcohólico. La graduación promedial de los vinos alsacianos se sitúa en los 11 grados, hecho que los distancia de los alemanes que rondan los 9 grados. Por otra parte, los vinos alsacianos se fermentan todavía hoy en viejos toneles de madera que están encamisados de cristales de tartrato, lo cual impide un contacto real con la madera y la consiguiente oxidación.

Beberlos jóvenes o maduros

Los vinos de Alsacia son embotellados rápidamente, pocos meses después de la vendimia. Se inicia entonces para ellos la posibilidad de ser bebidos jóvenes aunque los mejores se permiten el lujo de envejecer noblemente hasta 10 años.

El paladar de los vinos de la región permite una vasta gama de sabores. Un Riesling, por ejemplo, es un vino de intensa calidad frutal, seco, ideal como aperitivo pero también incondicional de los entremeses y de los pescados. Cuando se sirve un Chucrut a la

alsaciana, con la presencia de los embutidos, rodilla de cerdo y el repollo agrio, el Riesling es una botella obligada.

Los Gewürztraminer, como su nombre lo indica, son vinos de un aroma y sabor especiados, ricos, fragantes. De carácter seco y a la vez melado, suelen acompañar todo plato que juegue a contraponer dos sabores. Por ejemplo, los quesos Munster de la región alsaciana o un queso azul, como el Roquefort o un Gorgonzola, se entienden de maravilla con él. Ni qué decir que un plato de curry o de inspiración equivalente, hará buenas migas con el Gewürztraminer.

Siglos de bodega

En el panorama de las bodegas alsacianas, muchas de ellas con siglos de existencia, se destacan varias por su renombre en el mercado internacional. León Beyer, fundada en 1880, con sus viñedos en Eguisheim justifican la visita al lugar.

Desde 1637 la firma Hugel & Cía. produce vinos muy calificados. Otro tanto corresponde decir de la familia Trimbach que viene embotellando estupendos vinos desde 1626.

En el mercado uruguayo, disponemos, por cierto de una excelente representación de los vinos de Alsacia gracias a la bodega Dopff & Irion, uno de los mayores productores de la región. No menos de tres siglos llevan las dos familias en el negocio del vino. Se fusionaron en 1945 y entre sus botellas más estimadas, (adquiribles en el mercado nacional) cuentan el Riesling y el Gewürztraminer. En particular, se señalan los crus *Les Muraillies* y *Les Sorcieres* que visten el mantel más exigente.

L A ARMONÍA ENTRE EL PLATO Y LA COPA

Ante el universo de sabores, aromas y colores que el vino propone, el aficionado debe adquirir cierta versación a la hora de elegir la botella adecuada.

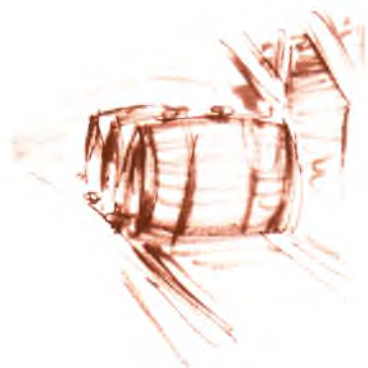
Existe la posibilidad de beber un vino por el puro placer que proporciona una copa, sin que su función sea la de acompañar un plato determinado. Esa copa puede ser la de la hora propicia vespertina. Cuando cae la tarde y se ha culminado la tarea cotidiana, el momento de distensión, lejano todavía de la hora de la cena, asume perfectamente la idea de una copa de vino. ¿Cuál? Muchas son las opciones. Dejemos de lado la solución fácil y directa de recomendar, aunque parezca obvio, que debemos beber el vino que nos guste. Además de esta opción existe la familia de los blancos. Los perfumados alsacianos, Riesling, Gewürztraminer o Sylvaner. O el esplendente camino de los Jereces. Un fino, seco y punzante o un Oporto, rico y ambarino. O bien un espumante italiano de la familia amoscatelada de los Asti.

Elegir el vino

Pero también podemos pensar en la fórmula para elegir el vino que deberá acompañar un menú determinado. Este es un tema un poco más complicado. El vino puede escogerse de dos maneras: acompañando el sabor del plato o, por el contrario, contraponiéndose a él. De igual modo que una corbata se elige al tono del traje o en contraste.

Si tenemos un menú cimentado en una gama de sabores diversos, no nos empeñemos demasiado en lograr un vino para cada plato. También podemos encontrar uno o dos vinos que hagan todo el trayecto sin disentir demasiado con cada uno de los tramos. No siempre una gama compleja de caldos resulta la mejor fórmula.

No debemos atarnos a la convención rígida que pedía vinos blancos para carnes blancas



y vinos tintos para carnes rojas. Más bien debemos atender a la salsa que baña la carne o el pescado o la pasta. Es la naturaleza del plato como resultado, no el ingrediente básico lo que decide en cual platillo de la balanza está la verdad. Por ejemplo, un plato de pasta con una salsa de tomate, una pomarola elemental y espléndida de tomate, aceite de oliva y ajo cubriendo unos fettucine, pide un tinto joven, perfumado. Pero esta misma pasta con una salsa crema de salvia o mantequilla fundida, se las entiende muy bien con un blanco perfumado y ligeramente abocado. Un vino de Alsacia o un turrón, para poner vinos concretos.

La salsa manda

Cuando pensamos en un pescado, no es lo mismo un Bacalao a la vizcaína, con su intensa salsa de pimientos y tomates que el mismo pescado resuelto en una "brandada" casi desnuda. En el primer caso, los españoles hacen bien en ponerle un Rioja crianza mientras que en el segundo, un blanco albariño sería sin duda lo indicado. Y así podríamos también reflexionar sobre las aves. Un pollo al spiedo pide un blanco o un tinto joven con la misma imparcialidad que el mismo pollo guisado a la cazadora cae decididamente en el terreno de los tintos. La idea de contrastar sabores merece una reflexión. Los ingleses han sentado un sano principio con la idea de acompañar el formidable Stilton, el queso azul británico, con Oporto. Por la misma vía, un Roquefort o un queso crema intenso como el Camembert puede conciliarse con el aroma delicado de un Chardonnay. Aunque un queso picante e intenso del tipo Parmigiano hace suponer como acompañante ideal un tinto vigoroso, a veces es preciso evitar semejante puja que puede resultar de difícil equilibrio. Entonces, un tinto menos poderoso, un frutal y joven Beaujolais o su equivalente, resuelve mejor el conflicto.

E L ARTE DE SERVIR EL VINO

Comprar el vino para la mesa, llevar el vino a la reserva deseable del hogar, es una tarea que tiene sus bemoles. En primer lugar, es preciso disponer de un espacio capaz de lograr una constante condición de temperatura, por debajo de los 18 grados, sin cambios bruscos, con oscuridad y sin ruidos que impliquen vibraciones. El vino pide silencio, fresco y oscuridad para vivir sin sobresaltos y alcanzar la mayoría de edad. El sótano o el subsuelo de una vivienda suele ser el lugar más apto para esa finalidad. La cava o bodega deben ser tributarias de la profundidad del suelo, donde los requisitos exigidos se cumplen fácilmente.

La cava familiar

Si no se dispone de un espacio de estas características, conviene comprar el vino en cantidades que no desborden el consumo habitual de un mes, como máximo. De este modo, las botellas no sufrirán por falta de condiciones adecuadas porque no tendrán tiempo de acusar los defectos de su almacenaje.

De todas maneras es aconsejable tener una pequeña cantidad de vino disponible en la casa, que deberá conservarse acostado, como condición básica. En esa posición, el corcho se moja y se hincha, cerrando efectivamente el gollete. El vino no debe estar expuesto al contacto con el aire que lo contamina con sus gérmenes y microorganismos. La cantidad modesta de vino en la casa, permite al aficionado disponer de él sin los apresuramientos de una compra reciente. El vino debe descansar antes de ser consumido y normalmente, traerlo del comercio a la mesa es obligarlo a ser servido con la agitación del traslado todavía operando en su naturaleza.

El vino es un organismo vivo y deberá ser tratado con cuidado, como un amigo querido.

Normalmente, los vinos jóvenes no tienen posos o borra, pero para asegurar la transparencia y limpidez es preciso poner la botella de pie 24 horas antes de ser abierta. Por lo tanto, estará acostada hasta el día previo a ser descorchada.

Si se trata de un vino blanco, espumante o no, que exige ser enfriado, es preciso proceder de otro modo. Lo ideal es poner la botella en un cubo con agua y hielo. De este modo la botella, en contacto con el agua helada, se enfriará paulatinamente y en poco más de media hora estará en condiciones de ser abierta. Recuerde que el Champagne y los espumantes de su estilo piden el máximo de frío, unos 7 grados. Los blancos en general, deben beberse hacia los 9 o 10 grados. Los tintos a la temperatura ambiente que, será más fresca para los vinos jóvenes. Por ejemplo, 16 o 18 grados. Esa temperatura puede subir hasta los 20 grados cuando se trata de vinos tintos añejos.

La importancia de la cristalería

Una recomendación básica es el empleo de copas de cristal transparente y de espesor delgado. Los cristales coloreados impiden apreciar el color del vino y este requisito no es sólo privarse de un hermoso espectáculo. También quedarnos sin los datos que nos entrega el color del vino.

Las facetas y tallas que hacen tan bellas piezas en los vasos y jarrones destinados a flores no son recomendables en las copas. Los biseles crean efectos que deforman el color y su apreciación correcta.

Una copa no debe ser pequeña por debajo de los diez decilitros o cien centímetros cúbicos, ni excesiva por encima de los veinte, es decir doscientos centímetros cúbicos. La copa debe llenarse hasta un tercio de su contenido para que el vino pueda expandir sus aromas y el aficionado imprimir al contenido el movimiento rotatorio típico, sin derramarla. No crea en la infinita gama de tamaños. Una

copa tulipa para el champagne y espumantes y una misma forma y tamaño para los blancos y tintos basta.

La tulipa permite seguir el ascenso y burbujas. El resto, blanco o tinto, se aprecia en la misma copa.



L A VIÑA EN EL MUNDO

Los romanos que fueron grandes y sabios consumidores de vino, lo importaron de las regiones de su imperio que lo merecían por su calidad. Entre los lugares productores más favorecidos por esta preferencia, se cuenta España. Miguel Torres explica que en los museos de la civilización romana existen numerosos ejemplos de ánforas que indican su fuente hispánica. Concretamente declaran *Vinum digatanum*, que significa *vino de Gades*. Es decir, *Cádiz*, por lo tanto un vino que no puede divorciarse del todo del *Jerez*.

El envase de arcilla

Las ánforas y los envases de arcilla eran empleados en la provincia Bética, la España actual, para fermentar y conservar el vino. El término *Orcae*, que designa ese recipiente, origina la voz castellana *orza*, envase de barro. Las *Orcae* del pasado circularon activamente entre Roma y su provincia Bética. En cálculos confiables se ha estimado en unos 20 millones de ánforas la cantidad de vino español que encaminó sus pasos hacia la capital del Imperio.

El Monte Testaccio en Roma, detrás del Cementerio Británico, es una colina artificial elevada casi con los trozos de las ánforas rotas. Hace unos 2.000 años, la navegación fluvial del Tíber era una de las vías para alimentar a Roma de mercancías y vituallas. Las que se rompían durante el desembarco o la travesía quedaban en el lugar, originando así el Monte Testaccio.

Como el vino está ligado en la historia occidental a la religión cristiana, la invasión de España por los árabes significó un rudo golpe para el vino hispánico. Las viñas fueron arrancadas y el vino prohibido por las leyes de Mahoma que en el Corán establecen el impedimento de beberlo.

Sin embargo, no todo se sometió tan dócilmente a dictados de rigurosa privación.

Hubo infinidad de artificios y recursos -como siempre que algo es prohibido- para mantener el sano tráfico con una copa de vino.

Nunca se pudo determinar con claridad si el aliento de un musulmán olía a vino o a zumo de uva, según la leyenda que ha sido transmitida como dato anecdótico de los tiempos musulmanes en España. De modo que el Cadí de Córdoba nunca tuvo la certeza suficiente para condenar al sospechoso. La Reconquista puso a España en el mismo pie de igualdad que las restantes comarcas de Europa que, desde el punto de vista de la cultura, disfrutaban de los beneficios de la práctica cristiana, tan esencialmente ligada al fruto de la vid.

El vino; la amplia difusión

En un arco de tiempo que conviene situar entre los años que median entre el siglo VI y el XV de nuestra era, no existe un rincón europeo cuya historia, literatura o el arte no reflejen el amplio desarrollo de la vitivinicultura. El vino se convierte en la bebida por excelencia. Una universalidad europea que el posterior descubrimiento y colonización de América llevaría más allá de sus fronteras marítimas originales.

Sin embargo, parecería que la vid existió en América antes de la llegada de Colón. Cuando Leif Erikson, el vikingo, toca suelo del nuevo continente lo llama *Vindland* o país del vino por la abundancia de viñas silvestres.

Le lleva cierto tiempo a los españoles aportar la vid a América. Lo hace Cortés 26 años después del primer viaje de Colón. La tasa de la plantación la establece Cortés en estos términos: cada colonizador español debía plantar 10 viñas al año por cada americano nativo que habitara en su zona. La variedad plantada se llamó *criolla* y fue buena para la mesa y la elaboración del vino.



Esta edición de
" El Universo del Vino"
por Hugo García Robles
numerada del 0001 al 1500,

fue concebida gráficamente
por Barra - Diseño / AS
y se terminó de imprimir
en los talleres de PAM
en el mes de diciembre de 1995
para
José Aldao S.A.

1296

Retrato a la pluma por
Kees Verkaik.
Viñetas de Marcos Larghero.





♦ Hugo García Robles ♦
nos ha obsequiado
con esta amable
reseña sobre el Vino

Disfrútela
como un buen
Chateau.



♦ *Hugo García Robles* ♦
*nos ha obsequiado
con esta amable
reseña sobre el Vino*

*Disfrútela
como un buen
Chateau.*

